



► *Le gâteau du moment !*



Roulé, marbré, tarte au chocolat, gâteau au chocolat, gâteau au yaourt aromatisé avec morceau de fruits, cake fruité, gâteau de crêpes... Pour plaire à tous les goûts, il existe une multitude de gâteaux d'anniversaire.

Mais Le Club Orchestra à choisi, spécialement pour vous, LA recette facile et délicieuse, qui fera fureur auprès de n'importe quel enfant ! Alors n'hésitez plus, et suivez le guide pour réaliser pas à pas un super gâteau au chocolat inratable !

Et en bonus, on vous explique également comment réaliser une déco digne d'un super gâteau d'anniversaire...

Voir la recette...





Le super gâteau au chocolat, invincible...



Ingrédients

- ▶ 200 gr de chocolat noir
- ▶ 150 gr de sucre
- ▶ 50 gr de farine
- ▶ 150 gr de beurre salé à température ambiante + un peu pour le moule
- ▶ 4 œufs
- ▶ 1 pincée de sel

Préparation

Préchauffez le four à 180°C et beurrez le moule.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Battez fermement les blancs en neige avec une pincée de sel.

Mélangez grossièrement le beurre et le sucre, et y ajouter le chocolat fondu tout en continuant de mélanger. Incorporez les jaunes un à un sans cesser de remuer. Puis ajoutez la farine et enfin les blancs d'œufs en 3 fois.

Mélangez délicatement afin de ne pas briser les blancs, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Remplissez le moule de pâte. Baissez la température du four à 150 °C et enfournez le gâteau pour 30 minutes, pas une de plus !

Démoulez ensuite le gâteau rapidement pour éviter qu'il ne colle au moule !

Notre astuce :

Pour plus de gourmandises...

Faites 2 gâteaux afin de réaliser une décoration parfaite ! Les petits nounours ne tiendraient pas avec un seul gâteau... Pensez alors à garnir l'espace entre vos gâteaux : confitures, Nutella, ganache, bonbons... c'est comme vous préférez !

Pour un glaçage au chocolat effet miroir :

Ingrédients

- ▶ 100 gr de chocolat noir
- ▶ 10 cl de crème liquide
- ▶ 60 gr de sucre glace

Préparation

Faites fondre le chocolat. Ajoutez la crème et le sucre, et faites couler ce mélange sur le gâteau.

Pour une déco au top :

Ingrédients

- ▶ 2 sachets d'oursons à la guimauve au chocolat blanc
- ▶ 1 sachet de Smarties
- ▶ Des petites étoiles et billes en sucre
- ▶ Du chocolat de glaçage pour coller

Préparation

Une fois le glaçage refroidi et durci, déposez les Smarties afin de réaliser la forme de votre choix « à blanc ».

Quand vous êtes satisfaite, enfoncez très légèrement les Smarties afin de marquer le chocolat et d'avoir un repère. Déposez alors une petite goutte de glaçage sur le marquage à l'aide de la pointe d'un couteau. Déposez le Smarties dessus très délicatement.

Lorsque les Smarties sont collés, déposez quelques étoiles en sucre de façon à créer une forme d'étoile filante. Parsemez ensuite les billes colorées dans le même axe.

Terminez par les oursons. Pour ce faire, déposez une noisette de glaçage au dos de l'ourson et déposez-le sur les bords du gâteau. Répétez l'opération jusqu'à couverture complète des bordures !



Nos astuces :

- ▶ Utilisez des baguettes ou une grosse pince à épiler pour déposer plus facilement les Smarties.
- ▶ Déposez votre gâteau décoré au congélateur 30 min afin de figer le glaçage et tous les éléments de décoration.